AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION CHAMPAGNE
(ARDENNES, AUBE, HAUTE MARNE, MARNE)

Villa Blanche - 62, Rte Nationale - La Neuvillette, 51100-REIMS - Tél. 47.22.87 47.13.82

ABONNEMENT ANNUEL 30 F
C.C.P. CHALONS-sur-MARNE 2.800.67 W
Régisseur de Recettes de la Direction Départementale de l'Agriculture à Châlons-sur-Marne

Abonnement annuel : 30 F.

SUPPLEMENT N° 1 au BULLETIN n° 154 de JUILLET 1973

n° 19 / 25 Juillet 1973

V I G N E

Mildiou

Les pluies généralement faibles, mais répétées justifient le renouvellement de la protection contre le mildiou.

Oïdium

Le temps est également favorable à l'évolution de ce champignon et justifie l'addition de soufre mouillable à la bouillie antimildiou.

Vers de la grappe

Tout comme le premier vol, le second a été apparemment très faible. Néanmoins l'application d'un traitement doit être envisagée dans les zones habituellement les plus contaminées.

Ce même traitement doit également être réalisé dans le cas où la présence de Cochenilles est observée.

G R A N D E C U L T U R E

Mildiou de la pomme de terre

Les lessivages provoqués par les dernières pluies rendent nécessaire une nouvelle application pour les variétés sensibles à la maladie à défaner ou à arracher après le 5 août.

Il est également conseillé d'étendre ce traitement aux variétés féculières, au feuillage peu sensible au mildiou, mais qui doivent être maintenues en végétation pendant plusieurs semaines.

Cercosporiose de la betterave

Les taches provenant des contaminations de la période pluvieuse de fin mai - début juin sont très rares et les faibles précipitations de début juillet n'ont pas encore amené de nouvelles sorties, qui devraient d'ailleurs être réduites.

Il n'y a donc pas à envisager d'intervention.

MALADIES DE CONSERVATION DES POMMES ET DES POIRES

Les champignons responsables de ces maladies se répartissent en 2 groupes :

- parasites de blessures

- parasites latents

Les blessures sur fruits peuvent être nombreuses et variées ; les principaux parasites qui pénètrent par les traumatismes sont :

71/25

Imprimerie de la Station de CHAMPAGNE - Directeur-Gérant L. BOUYX

- le Botrytis : feutrage gris provoquant une pourriture molle ou humide à la surface du fruit,
- le Monilia : provoque une pourriture sèche et dure à la surface du fruit, formation de coussinets hemisphériques fauves ou de mycelium blanc très dense,
- le Penicillium : provoque une pourriture très humide, le fruit s'écrase si on le prend dans la main; avec efflorescences bleuâtres ou verdâtres, pulvérulentes.

Les parasites latents n'apparaissent qu'après une période de conservation plus ou moins longue, au moment de la maturation des fruits.

Parasites carpellaires, l'introduction se fait au niveau de l'oeil : pourriture ne dépassant pas les loges carpellaires - Alternaria - Cladosporium. Dans le cas de pourriture amère envahissant le fruit, de couleur claire, marron ou brune c'est le Trichothecium roseum. La pourriture non amère couverte de filaments blancs rosés est due au Fusarium.

Parasites oculaires, quatre champignons dont le début des altérations est généralement visible au moment de la cueillette. Leur évolution provoque un stade pourriture au moment de la maturité du fruit, Alternaria, Botrytis, Cylindrocarpon mali (chancre à Nectria) et Stemphylium.

Parasites pédonculaires, introduction des champignons généralement à la cueillette : Botrytis, Phacidiopycnis, Rhizopus, Penicillium ....

Parasites lenticellaires : Ils sont les plus dommageables sur les pommes (Golden en particulier). Provoqués par des champignons du genre Trichoseptoria et Gloeosporium, ils forment sur les fruits des taches bien rondes, progressant régulièrement autour de la lenticelle contaminée. Au centre de la tache apparaissent des masses sporifères mucilagineuses.

De nombreux autres champignons peuvent altérer les fruits tels que : Alternaria - Phoma - Cladosporium - Fusarium etc...

Les fruits infectés par les parasites latents ne présentent aucun symptôme et ne sont pas repérables au moment de la récolte. Les sources de contamination sont situés sur les arbres à partir de chancres ou nécroses diverses (plaies de taille, chancres, bourses desséchées...).

La dissémination des spores se fait par le vent pour les formes sporées pulvérulentes, par l'eau (pluies, irrigation par aspersion) : Gloeosporium et Trichoseptoria.

Les traitements sont préventifs, dits de précueillette - 3 à 4 applications à 15 jours d'intervalle environ, la première 50 jours environ avant la récolte et la dernière 2 à 3 jours avant (si les fongicides ne tachent pas trop les fruits). Les fongicides recommandés sont le Bénomyl à 30 g. MA/Hl (Benlate); le Captane 150 g MA/Hl (Orthocide); la Thiabendazole 100 g. MA/Hl (Tecto 60).

En dehors de ces traitements appliqués en fin de végétation, il est encore possible d'intervenir lors du stockage des fruits, dans les stations de conditionnement et de conservation. Autorisés à l'origine pour le traitement de conservation des bananes et agrumes, le Thiabendazole et le Bénomyl ont vu leur utilisation étendue à la conservation des pommes et des poires sous les réserves suivantes :

- Thiabendazole : à la dose préconisée par le fabricant, par traitement exclusivement en surface (par trempage ou aspersion d'une suspension de produit) ou par recouvrement d'une pellicule de cire autorisée, à laquelle est incorporé le produit.

- Bénomyl : à la dose préconisée par le fabricant, par traitement exclusivement en surface, et sans mélange avec un autre fongicide.

Pour ces deux produits, le taux résiduel par Kg de fruits entiers ne doit pas dépasser 6 mgr/Kg au moment de la commercialisation et le traitement doit être indiqué :
- dans le commerce de gros, sur les factures et sur une face de l'emballage par la mention "conservée au moyen de ..... "
- dans le commerce de détail par l'indication visible assurant de manière non équivoque l'information du consommateur par la mention "conservé au moyen de substance agréée" inscrite sur une pancarte placée au dessus des fruits mis en vente.

Les Contrôleurs chargés des Avertissements Agricoles,
R. PARIS, A.GODIN, H. de MEIRLEIRE

Le Chef de la Circonscription Phytosanitaire CHAMPAGNE,
J. DELATTRE